

Produktlerläuterung

Vegazym HC ist ein flüssiges, hochkonzentriertes, Spezialenzym für die Behandlung von Gemüsemaischnen bei der Herstellung trubstabiler Gemüsesäfte und –konzentrate, wie auch zur allgemeinen Verflüssigung von pflanzlichen Rohstoffen.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Verflüssigung von Gemüsemaischnen zur verbesserten Entsaftung und zur erhöhten Saftausbeute
- intensive Extraktion von Gemüsetrestern vor der zweiten Entsaftung
- Steigerung des Extraktes, v.a. wertgebender pflanzlicher Sekundärmetabolite, z.B. Carotinoide

**Spezialenzym zur
Verflüssigung und
Extraktion von
Gemüsemaischnen**

Produkt und Wirkung

Vegazym HC ist ein hochkonzentrierter Carbohydasekomplex basierend auf selektiv wirkenden Hemicellulasen und einer speziellen C₁-Cellulase. Vegazym HC ist dabei vor allem auf den pH-Wert nicht angesäuerter Gemüsemaischnen hin optimiert. Vegazym HC ermöglicht eine optimale Extraktion der wertgebenden Inhaltstoffe aus Gemüsemaischnen oder gewässerten Treestern vor der zweiten Entsaftung. In Verbindung mit dem Pektinasekomplex Vegazym P ermöglicht es die kontrollierte Viskositätsreduzierung zur Optimierung der Ausbeute bei der Produktion trubstabiler Gemüsesäfte.

Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Produktanforderungen, Temperatur und Einwirkzeit. Richtwerte bei 50-55 °C und einer Einwirkzeit von 30-45 Minuten:

Gemüse / Produkt	ml/ 1000 kg Maische
Karotten (nicht angesäuert)	200-300
Karottentrester (plus 100 % Wasser)	200-500
Sellerie	400-600

Anwendung

Vegazym HC wird mit kaltem Leitungswasser verdünnt. Die Dosage erfolgt direkt in die Maischeleitung nach dem Wärmetauscher oder wird in den Enzymierungstank vorgelegt. Für eine gute Wirkung von Vegazym HC wird ständiges Rühren empfohlen. Zum Erhalt trubstabiler Produkte muss das Enzym nach der empfohlenen Einwirkzeit durch Pasteurisation inaktiviert werden.

Lagerung

Bitte kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.